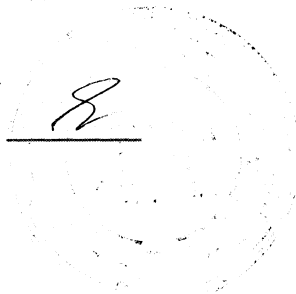


**меню (7-11 лет БП)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>завтрак</u></b>			
190	<b>Суфле творожно-апельсиновое.</b> <i>творог свежий 9%, рис, сахар-песок, апельсины, яйцо, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., сметана 15%, соль йодированная</i>	ККАЛ-334, Б-14, Ж-10, У-47	<b>66-00</b>
50	<b>Молоко сгущенное (полив)</b> <i>молоко сгущенное с/с 8,5%, мука в/с</i>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	<b>17-00</b>
200/6	<b>Чай с лимоном..</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-44, У-11	<b>6-00</b>
37	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-96, Б-3, Ж-1, У-19	<b>6-00</b>
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	<b>3-00</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-614, Б-21, Ж-13, У-102	<b>98-00</b>
<b><u>обед</u></b>			
90	<b>Запеканка рыбацкая</b> <i>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пишено шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	<b>60-00</b>
150	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель св. масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	<b>23-00</b>
200	<b>Компот из чернослив, сухофруктов</b> <i>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</i>	ККАЛ-111, У-27	<b>6-00</b>
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	<b>6-00</b>
28	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-48, Б-2, У-9	<b>3-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-564, Б-19, Ж-17, У-106	<b>98-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 178, Б-40, Ж-30, У-208	<b>196-00</b>



ИП Яковлева  
М.Ф.

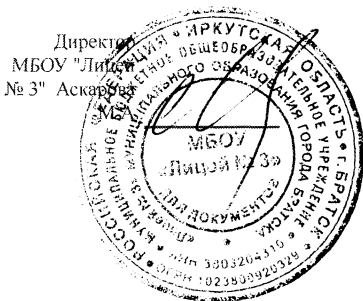


Фельдшер

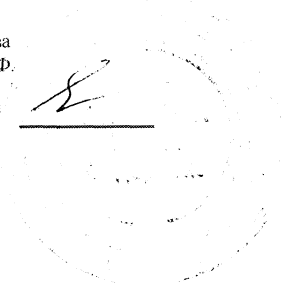
## меню (12 лет и старше БП, РП)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
20	<b>Сыр порциями</b>	ККАЛ-75, Б-5, Ж-6	<b>20-00</b>
230	<b>Суфле творожно-апельсиновое.</b> <i>творог свежий 9%, рис, сахар-песок, апельсины, яйцо, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., сметана 15%, соль йодированная</i>	ККАЛ-404, Б-17, Ж-12, У-57	<b>77-50</b>
50	<b>Молоко сгущенное (полив)</b> <i>молоко сгущенное с/с 8,5%, мука в/с</i>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-2, У-15	<b>17-00</b>
200/6	<b>Чай с лимоном..</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-44, У-11	<b>6-00</b>
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	<b>6-00</b>
24	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-41, Б-2, У-8	<b>2-50</b>
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-757, Б-29, Ж-21, У-111	<b>129-00</b>
<u>обед</u>			
25	<b>Огурец солёный консерв.</b>	ККАЛ-3	<b>15-00</b>
100	<b>Запеканка рыбацкая</b> <i>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пиццо шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</i>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	<b>68-00</b>
190	<b>Картофельное пюре</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</i>	ККАЛ-150, Б-4, Ж-6, У-26	<b>29-00</b>
200	<b>Компот из чернослив, сухофруктов</b> <i>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</i>	ККАЛ-111, У-27	<b>6-00</b>
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	<b>7-00</b>
36	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-61, Б-2, У-12	<b>4-00</b>
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-655, Б-22, Ж-19, У-123	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 412, Б-51, Ж-40, У-234	<b>258-00</b>

Директор  
МБОУ "Лицей  
№ 3" Аскарбаев



ИП Яковлева  
М.Ф.

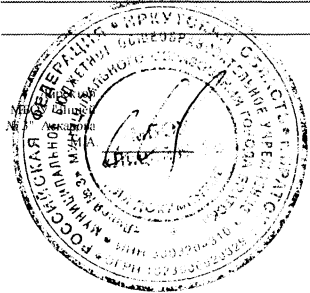


Фельдшер

*[Handwritten signature]*

### меню (ДИ, ОВЗ 7-11 лет (1 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-33, Ж-4	6-00
220	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-176, Б-7, Ж-5, У-34	28-00
200/6	<b>Чай с лимоном..</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	6-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-408, Б-12, Ж-10, У-75	<b>49-00</b>
<u>обед</u>			
200/5/5	<b>Суп крестьянский с курицей, сметаной.</b> <small>кнуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пшено шлифованное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	22-00
90	<b>Запеканка рыбацкая</b> <small>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	60-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	23-00
200	<b>Компот из чернослив, сухофруктов</b> <small>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</small>	ККАЛ-111, У-27	6-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-676, Б-23, Ж-25, У-114	<b>120-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 084, Б-35, Ж-35, У-189	<b>169-00</b>



НП Яковлева  
М.Ф.

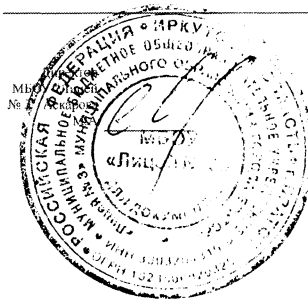
*[Handwritten signature]*

Фельдшер

*[Handwritten signature]*

### меню (ДИ, ОВЗ12 и старше 1 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>завтрак</u>			
10	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-66, Ж-7	13-00
270	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-216, Б-8, Ж-6, У-41	29-00
200/6	<b>Чай с лимоном..</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-44, У-11	6-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
30	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-481, Б-13, Ж-14, У-82	<b>57-00</b>
<u>обед</u>			
250/5/5	<b>Суп крестьянский с курицей, сметаной</b> <small>кнуста белокочанная свежая, картофель св, морковь свежая, лук репка, кури грудка, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	24-00
100	<b>Запеканка рыбацкая</b> <small>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пшено шлифованное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	68-00
180	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	27-00
200	<b>Компот из чернослив, сухофруктов</b> <small>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</small>	ККАЛ-111, У-27	6-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-782, Б-29, Ж-28, У-129	<b>135-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 263, Б-42, Ж-42, У-211	<b>192-00</b>



НП Яковлева  
М.Ф.

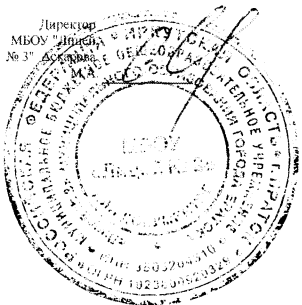
*[Handwritten signature]*

Фельдшер

*[Handwritten signature]*

### меню п (ДИ, ОВЗ12 и старше 2 смена)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
250/5/5	<b>Суп крестьянский с курицей, сметаной</b> <small>капустя белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репка, кури грудка, пиццо сливочное, масло сливочное 72,5% сметана 15%, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-148, Б-7, Ж-9, У-10	24-00
100	<b>Запеканка рыбацкая</b> <small>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пиццо сливочное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль подпробанная</small>	ККАЛ-189, Б-11, Ж-13, У-28	68-00
180	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-142, Б-4, Ж-6, У-24	27-00
200	<b>Компот из чернослив, сухофруктов</b> <small>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</small>	ККАЛ-111, У-27	6-00
60	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-141, Б-5, У-30	7-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-782, Б-29, Ж-28, У-129	<b>135-00</b>
<i>полдник</i>			
200	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
110	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-59, У-17	17-00
70	<b>Пирожок с джемом</b> <small>мука в с., повидло фруктовое, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль подпробанная, дрожжи сух</small>	ККАЛ-238, Б-5, Ж-14, У-53	22-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-405, Б-11, Ж-19, У-80	<b>57-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 187, Б-40, Ж-47, У-209	<b>192-00</b>



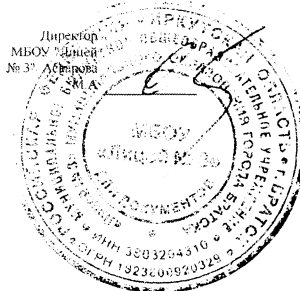
Директор  
МБОУ "Школа  
№ 3" \_\_\_\_\_

НП Яковлева  
М.Ф. \_\_\_\_\_

Фельдшер  
\_\_\_\_\_

### меню п (ДИ, ОВЗ 7-11лет (2 смена))

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<i>обед</i>			
200/5/5	<b>Суп крестьянский с курицей, сметаной.</b> <small>капустя белокочанная свежая, картофель св., морковь свежая, лук репка, кури грудка, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, пиццо сливочное, соль подпробанная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-109, Б-4, Ж-8, У-7	22-00
90	<b>Запеканка рыбацкая</b> <small>минтай филе, кури грудка, лук репка, яйцо, пиццо сливочное, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль подпробанная</small>	ККАЛ-170, Б-10, Ж-12, У-25	60-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св., масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подпробанная</small>	ККАЛ-118, Б-3, Ж-5, У-20	23-00
200	<b>Компот из чернослив, сухофруктов</b> <small>сахар-песок, сухофрукты, чернослив, лимонная кислота</small>	ККАЛ-111, У-27	6-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-676, Б-23, Ж-25, У-114	<b>120-00</b>
<i>полдник</i>			
200	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-108, Б-6, Ж-5, У-10	18-00
110	<b>Яблоки свежие</b>	ККАЛ-59, У-17	17-00
50	<b>Пирожок с джемом</b> <small>мука в с., повидло фруктовое, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, яйцо, соль подпробанная, дрожжи сух</small>	ККАЛ-170, Б-4, Ж-10, У-38	14-00
<b>Итого за полдник</b>		ККАЛ-337, Б-10, Ж-15, У-65	<b>49-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 013, Б-33, Ж-40, У-179	<b>169-00</b>



Директор  
МБОУ "Школа  
№ 3" \_\_\_\_\_

НП Яковлева  
М.Ф. \_\_\_\_\_

Фельдшер  
\_\_\_\_\_